



Pâtes

Conchiglie à la ricotta et aux épinards



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

492

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les conchiglies

200 g **Conchiglie**
500 g **Epinard**
400 g **Ricotta**
200 g **Sauce tomate**
35 g **Parmesan**
20 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation

- 1 Laver et essorer les épinards.
- 2 Les couper grossièrement.

Étape 2

Cuisson

- 1 Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée dans la cocotte et y cuire les pâtes "al dente". Puis les égoutter.
- 2 Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y ajouter les épinards. Remuer à feu doux jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
- 3 Laisser refroidir quelques minutes puis ajouter la ricotta et mélanger.
- 4 Rectifier l'assaisonnement et mélanger à nouveau.
- 5 Réchauffer la sauce tomate et la disposer dans le fond d'un plat allant au four.
- 6 Garnir les pâtes du mélange ricotta-épinards, saupoudrer de parmesan.
- 7 Passer le plat au grill moyen pendant environ 4 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir de suite.